



Walek ślimakowy do Wilka Hendi 210437

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210437

Cechy produktu

Opis: odpowiedni do:210772

Profesjonalne wyposażenie dla Twojej maszyny do mięsa

Wydajna i niezawodna praca w gastronomii wymaga odpowiedniego sprzętu. Kluczem do sukcesu jest nie tylko mocna maszyna, ale również precyzyjnie dobrane komponenty, które gwarantują optymalne funkcjonowanie i niezawodność całego procesu. Dlatego wybór odpowiednich części zamiennych ma kluczowe znaczenie dla utrzymania wysokiej jakości produkcji i bezpieczeństwa pracy.

W intensywnym rytmie kuchennych obrotów, czas jest na wagę złota. Każda sekunda stracona na naprawy czy usterki to strata pieniędzy i efektywności. Dlatego inwestycja w komponenty wykonane z trwałych materiałów i charakteryzujące się precyzją wykonania to decyzja, która zwraca się wielokrotnie.

Precyzja i wydajność – klucz do sukcesu

Poszukujesz komponentu, który gwarantuje bezproblemowe przetwarzanie mięsa, zapewniając jednocześnie jednolitą i pożądaną strukturę? Ten element jest niezbędny do osiągnięcia optymalnych wyników w Twoim zakładzie gastronomicznym. Jego solidna konstrukcja i precyzyjne wykończenie minimalizują ryzyko uszkodzeń i zapewnią długą żywotność.

Zastosowanie materiałów najwyższej jakości zapewnia odporność na intensywną eksploatację i zwiększa trwałość elementu. To znaczy, że możesz koncentrować się na przygotowaniu swoich kulinarnych specjalów, nie martwiąc się o awarie sprzętu.

Kompatybilność i łatwość montażu

Kompatybilny z modelem Hendi 210772, ten komponent jest łatwy w montażu i demontażu, co skraca czas przerwy w pracy. Intuicyjny system mocowania zapewnia szybkie i bezpieczne podłączenie do maszyny, minimalizując ryzyko błędów.

Specyfikacja techniczna:

- **Przeznaczony do:** Maszynka do mięsa Hendi 210772
- **Materiał:** [Wstawić materiał, z którego wykonany jest wałek]
- **Wytrzymałość:** [Wstawić informacje o wytrzymałości na obciążenia]
- **Łatwość czyszczenia:** [Wstawić informacje o łatwości czyszczenia]
- **Kod produktu:** 210437

Inwestując w ten produkt, inwestujesz w niezawodność, wydajność i długoterminową oszczędność. Zapewnij swojej kuchni profesjonalne narzędzia i podnieś jakość swojej pracy na nowy poziom.